

*Steiner & Kovarik*

PRAGUE CHOCOLATE

VERKAUFSPRÄSENTATION

## WER SIND WIR

Herzlich willkommen bei Schokoladenhersteller Steiner & Kovarik!

Die Marke wurde geboren, als die Pioniere Silvie Steinerová und Petr Kovařík sich im Jahr 2011 getroffen haben. Die „Turteltauben“ konnten ihre gefundene Liebe und Leidenschaft mit einigen einzigartigen Ideen und Visionen verbinden. Auf diesem starken Fundament, das auf Liebe und Engagement aufgebaut war, konnte das Duo Philosophien entwickeln, bei denen sich alles um Ehrlichkeit, Originalität und den gegenseitigen Respekt dreht. Damit war die Marke geboren.

Seitdem stellt das Unternehmen wundervolle Schokoladenprodukte her und bietet gleichzeitig eine breite Palette von Produkten aus feinsten Schokolade an. Bei uns vereinen sich Fachwissen und Leidenschaft, was es uns ermöglicht, preisgekrönte Spitzenschokoladen herzustellen. Mit einem scharfen Auge für Verpackung und Zutaten sind wir ein stolzer „Great Taste“ Producer.

### Verkaufsstellen und Partnerschaften

Derzeit betreiben wir sechs Verkaufsstellen in der Stadt Prag und am Prager Flughafen, sowie einen Laden in Muscat, Oman, wo wir der einzige ausländische Schokoladenlieferant des omanischen Sultans sind. Wir haben eine Partnerschaft mit der legendären Firma Lagardère, die den Prager Flughafen Duty-Free betreibt, und mit vielen Fünf-Sterne-Hotels. Außerdem sind wir auch stolzer Partner von Marken wie Havel & Partners, Mercedes, Volvo, Google, Dell, Unicorn Systems, Metrostav, Microsoft, Roberto Coin, Sparkasse, Moneta und vielen anderen. Vertriebspartner haben wir in Deutschland, Japan, Oman, Russland, Spanien u. v. m.

*Lichtenstein*



Mercedes-Benz

 UNICORN

HAVEL & PARTNERS  
ÚSPĚCH SPOJUJE



# Steiner & Kovarik

## PRAGUE CHOCOLATE



## UNSERE GESCHICHTE

Die Schokoladenmarke Steiner & Kovarik wurde mit Liebe und Leidenschaft entwickelt, als sich die Gründer Silvie Steinerová und Petr Kovařík im Jahr 2011 kennenlernten. Die Basis war das Familienunternehmen Pražská čokoláda, und die wahre Vereinigung von liebenden Herzen, einzigartigen Visionen und guten Energien.

Silvie Steinerová (Gründerin und Designerin)

Unsere Schokoladengeschichte ist meine Leidenschaft und mein tägliches Leben. Sie gibt mir eine wirklich einzigartige Gelegenheit zur Selbstverwirklichung. Hier kann mir meine Träume erfüllen und einzigartige Designs entwerfen. Mein Ziel bei der Gestaltung von Produkten und Verpackung ist es, mit Liebe und Sorgfalt viel Genuss und Freude zu bringen.

Ich bin die Seele dieses Unternehmens.



Petr Kovařík

Mitbegründer der Marke und Generaldirektor

Seit ich bei Pražská čokoláda als Partner von Silvia eingestiegen bin, ist mein Beruf zu meinem Hobby geworden. Früher arbeitete ich als Gebietsleiter in der Firma Mazda Czech Republik. Hier lernte ich, dass qualitativ hochwertige Produkte und ausgezeichnete Kundenbetreuung unverzichtbare Säulen einer erfolgreichen Gesellschaft sind. Zu diesen Säulen haben Silvie und ich eine weitere hinzugefügt – die Liebe zu allem, was wir tun. Unsere Geschäftspartner erfreuen wir nicht nur mit positiven Nachrichten über das Wachstum und die Gewinne des Unternehmens, sondern auch mit der Begeisterung, die wir in unser Schokoladengeschäft investieren.

Ich bin der „Motor“ und die treibende Kraft dieses Unternehmens.



Steiner & Kovarik

PRAGUE CHOCOLATE

# MARKENWERTE

*Authentischer Geschmack und Design*

Die Marke Steiner & Kovarik widmet sich der Tradition, Schokolade von höchster Qualität herzustellen. Diese ist sorgfältig aus natürlichen Zutaten ausgewählt und auch nach unseren einzigartig formulierten Rezepten hergestellt. Mit unserem ultimativen Ziel, die Schokolade, die wir kreieren, mit so vielen Menschen wie möglich zu teilen, haben wir immer auf einen authentischen Geschmack und Design bestanden.

Möglich wurde dies durch unser Team von Chocolatiers, die die Kunst perfektioniert haben, köstliche Aromen zu kombinieren, um sicherzustellen, dass Sie, lieber Kunde, eine trendige Schokolade von Weltklasse genießen können. Wir haben auch verschiedene Rezepte aus traditionellen Zutaten entwickelt, die zusammen eine einzigartige und delikate Harmonie des Geschmacks ergeben.

Verbessere die Dinge weiter

Unsere hervorragende Arbeitsqualität und Liebe zum Detail bei der Erstellung dieses wunderbaren Schokoladenerlebnisses sind nicht unbemerkt geblieben. Unsere Produkte wurden regelmäßig mit dem begehrten und prestigeträchtigen „Great Taste Award“ ausgezeichnet und somit wir, als Produzent, mit dem Label „Great Taste Producer“. Unsere Aluna bean-to-bar Tafelschokolade wurde mit dem International Chocolate Award ausgezeichnet. Dies ist auf unsere emotional einzigartigen Designs zurückzuführen, die Sie jederzeit beruhigen und verjüngen sollen.



# UNSERE PRODUKTION

*Unabhängigkeit ist wichtig*

Wir profitieren voll und ganz von unserer eigenen Produktion. Unsere Schokoladenfabrik befindet sich in Prag, der Hauptstadt der Tschechischen Republik. Das stetige Wachstum unseres Unternehmens und die Nachfrage nach Steiner & Kovarik-Produkten ermutigten uns, Anfang des Jahres 2019 eine neue, modernisierte Produktionsstätte zu erwerben. Daher steht jeder Schritt des Produktionsprozesses unter unserer direkten Fertigungsleitung und Qualitätskontrolle.

Wir, Steiner & Kovarik glauben fest an die Unabhängigkeit als den einzigen Weg, auf dem wir mutiger sein können, während wir uns herausfordern, mit dem, was wir tun, mehr Risiken einzugehen. Aus diesem Grund haben wir eigene Produktionsstätte im Herzen Tschechiens in der schönen Stadt Prag eingerichtet. Auf diese Weise können wir den Produktionsprozess überwachen und effektiv verwalten und gleichzeitig die Qualitätskontrolle sicherstellen.

Um einen einwandfreien Bean-to-bar-Prozess zu gewährleisten, müssen wir eine sorgfältige Auswahl der besten Schokoladenbohnen sicherstellen. Auf diese Weise können wir unsere Originalrezepte anwenden, alle Kompetenzen einsetzen und Maßnahmen ergreifen, die schließlich zu diesem einzigartigen Meisterstück-Schokoriegel führen.

Darüber hinaus unterstützen wir Sie dabei, Ihren wahren Wert freizusetzen und Ihr Geschäft auszubauen, indem wir potenziellen B2B-Partnern unsere Produktionskapazitäten und kreative Fähigkeiten anbieten.

Zu unseren Hauptkunden in Tschechien zählen in diesem Bereich unter anderem F.E. Mazda, Ferrari, Porsche, Dell und Microsoft. In Deutschland sind es E.O.N. und Orangerie, und in Oman Seine Majestät Sultan Qaboos, für den wir einzigartige Dattelpralinen liefern.



## UNSERE PRODUKTE

*Exquisite Schokolade von ihrer besten Seite*

Steiner & Kovarik bieten eine breite Palette exquisiter Schokoladenprodukte an, die jeden Traum erfüllt, keine Wünsche offen lässt und Ihren Gaumen verwöhnt. Möglich wurde dies durch eine sorgfältige Auswahl erstklassiger natürlicher Zutaten, die dann mit höchster Präzision und Perfektion, nach unseren maßgeschneiderten Rezepten gemischt werden, um einen einzigartigen, im Geschmack delikater Riegel entstehen zu lassen.

Entdecken Sie eine breite Palette an Luxus-Süßwaren, die perfekt auf Sie zugeschnitten sind.

**Mandalas** - genießen Sie, diese himmlische Schokoladenvielfalt mit ihren speziellen Konzepten des einzigartigen Designs und ihrem delikaten, herzhaften Geschmack. Das ist die ultimative Sorte, die Ihren Geist für neue Erfahrungen öffnen wird.

**Heilige Geometrie** - eine kühne, exzellente Sorte mit einer großen Auswahl an Dragees (schokoladenüberzogenen Früchten und Nüssen), gepaart mit verschiedenen herzhaften Aromen. Nehmen Sie einen Bissen und lassen Sie die heilige Geometrie mit Ihrem Körper verschmelzen, um Ihren Geist zu inspirieren und zu öffnen, um die Kraft und die Schönheit des Universums zu spüren.

**Aluna Bean-to-Bar** - Erweitern Sie Ihr Bewusstsein mit unserem einzigartigen und originellen Geschmack von Kakao und Kokosnusszucker. Der niedrige glykämische Index von Kokosnusszucker führt zu einer Tafel sehr gesunder Schokolade. Außerdem stellen wir sicher, dass alle unsere Zutaten ein zuverlässiges Ursprungszeugnis haben. Aluna Bean-to-bar wird das Angebot ihres Geschäftes auf ein erstaunliches Niveau bringen.

**Städte Motive** - eine maßgeschneiderte Mischung aus elegantem Souvenirartikel und herzhaftem Geschmack, die perfekt auf ständig wachsende Bedürfnisse der Schokoladenliebhaber zugeschnitten ist. Da wir die Erwartungen unserer Verbraucher kennen und erraten, haben wir die Produktion dieses touristisch orientierten Produkts perfekt gemeistert. Wir sind daher bestens vorbereitet, für alle Länder die entsprechenden Produkte zu kreieren.

**Gefriergetrocknete Beeren in Schokolade** - knusprige Beeren in feiner und zierlicher Schokoladenkruste, sind nicht nur für Schokoladenliebhaber, sondern auch für Liebhaber von Beerenfrüchten der perfekte Genuss. Oben cremig und innen sinnlich ansprechend, schmilzt diese leichte und gesunde Süßigkeit in Ihrem Mund und bereitet Ihre Geschmacksknospen auf eine erfrischende und herrliche Beerenverzauberung vor. Entdecken Sie gesunde Süßigkeiten und widmen Sie sich mit unseren fantastischen Leckereien, voll und ganz, einer perfekten Harmonie des Geschmacks.



## UNSERE AMBITION UND ASPIRATION

### Unser Ehrgeiz

Die Tschechische Republik war zu Beginn des 20. Jahrhunderts eine Schokoladenweltmacht. Hier wurde das drittgrößte Kakao volumen weltweit hergestellt. Unser Hauptziel ist es, den Titel des ultimativen Schokoladenproduktionslandes für die Tschechischen Republik zurückzugewinnen. Da Tschechien nur langsam wieder zu einem bedeutenden Schokoladenhersteller wird, verwirklichen wir diesen Traum auch in kleinen Schritten. Dieses erneuerte Erbe, das langsam an Dynamik gewinnt, ist etwas, auf das wir absolut stolz sind.

### Unsere Aufgabe

Unsere Hauptaufgabe ist es, sicherzustellen, dass Prags erstklassige Schokolade auf der ganzen Welt verbreitet wird. Um dies zu erreichen, wollen wir den Betrieb auf internationalen Flughäfen in fast 30 profitabelsten Ländern eröffnen. Wir bestehen auch auf hervorragende Bio-Zutaten. Um unseren gesamten Produktionsprozess zu bestätigen, wird unser Herstellungsprozess von Bean-to-bar Schokolade ISO-zertifiziert. Jede Zutat in unseren Produkten dient einem gesundheitsorientierten Zweck. Aus diesem Grund planen wir eine bessere Kontrolle über die Herkunft der Zutaten, indem wir den Anteil von Bean-to-bar Schokoladen in unserer Produktion erhöhen, bis wir 50% unserer Gesamtproduktion erreicht haben.



# GESCHÄFTSPOTENZIAL

## Schokoladengeschäft weltweit

- ◆ Jedes Jahr werden weltweit Schokoladenverkäufe in Höhe von über 98,2 Milliarden US-Dollar getätigt, von denen rund ein Drittel in Europa stattfindet.
- ◆ Weltweit werden jedes Jahr über 7,3 Millionen Tonnen Süßwarenschokolade im Handel umgesetzt. (Statista)
- ◆ 75% der Schokolade weltweit, wird heute in Afrika hergestellt. Die Elfenbeinküste, gefolgt von Ghana und Indonesien, ist heute der Hauptproduzent von Zutaten für die Industrie.
- ◆ Die Schweizer Bürger sind die größten Schokoladenkonsumenten der Welt. Jede Person isst etwa 8,8 kg davon pro Jahr.(Statista)
- ◆ Die Vereinigten Staaten sind heute für einen Anteil von 18% am weltweiten Schokoladenkonsum verantwortlich. (Statista)
- ◆ Mit einem Wert von über 100 Millionen US-Dollar im Jahr 2017 sind Schokoladensüßwaren heute die bedeutendste Snack-kategorie der Welt. Es steht für 20% aller Snackverkäufe. (Euromonitor)
- ◆ 66% der Schokoladenprodukte, die Menschen täglich essen, werden zwischen den Mahlzeiten konsumiert. Es ist auch der beliebteste Geschmack in Nordamerika. 52% der Menschen Weltweit geben an, dass es ihnen im Vergleich zu Frucht- oder Vanillearoma am besten die, der Schokolade gefällt. (Weltatlas der Schokolade)
- ◆ Die Vereinigten Staaten sind heute der weltweit größte Importeur von Schokoladenprodukten mit einem Gesamtwert von 2 Milliarden US-Dollar. Deutschland importiert ungefähr die gleiche Menge wie Frankreich. Die 10 Top-Importeure der Branche machen 53% des Gesamtmarktes aus. (FAO)
- ◆ Obwohl Deutschland keine Kakaobohnen produziert, exportieren sie jedes Jahr Schokoladen-produkte im Wert von rund 4 Milliarden US-Dollar. Belgien exportiert durchschnittlich für 2,5 Milliarden US-Dollar pro Jahr. Frankreich, die Niederlande und Italien exportieren ebenfalls Schokoladenprodukte im Wert von rund 1,5 Milliarden US-Dollar. (FAO)
- ◆ 16 der 20 Länder, die heute die meiste Schokolade der Welt konsumieren, befinden sich in Europa. 85% der Grundrohstoffe für diese Produkte werden aus Afrika importiert. (Weltatlas der Schokolade)
- ◆ In den letzten Jahren hat das E-Commerce-Interesse an Schokoladenverkäufen zugenommen. Seit 2012 verzeichneten Internet-Einzelhändler, dank der Dynamik dieses Produkts, ein Umsatzwachstum von 30%. (Euromonitor)

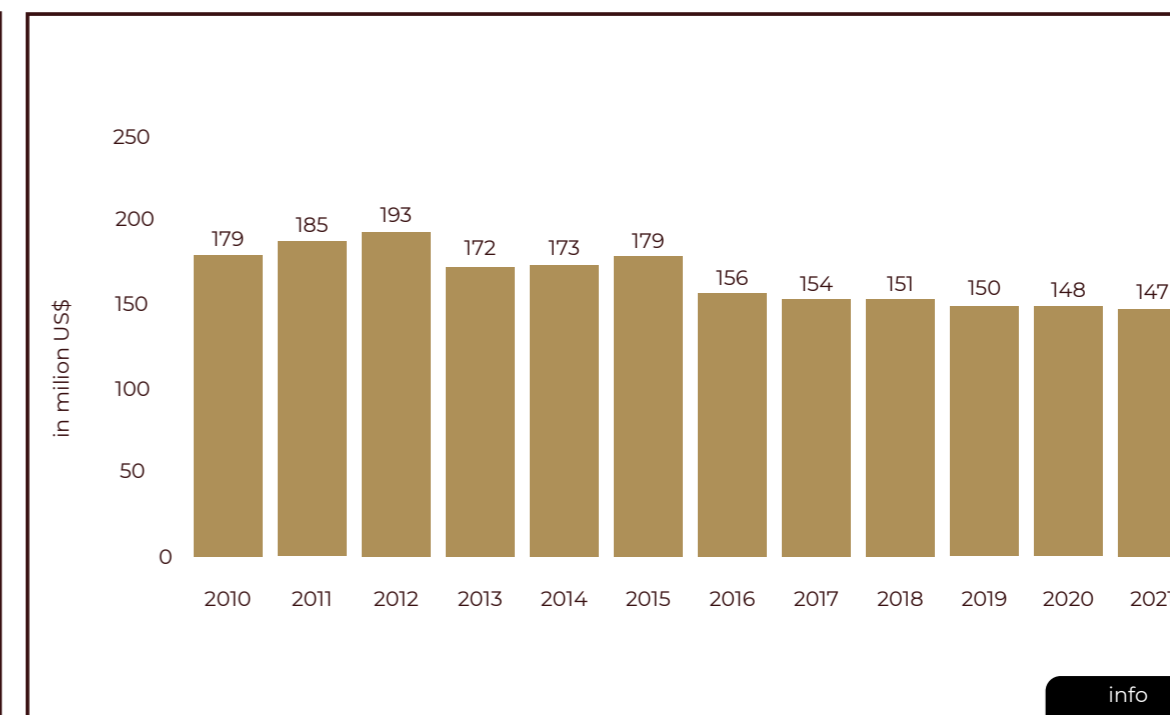
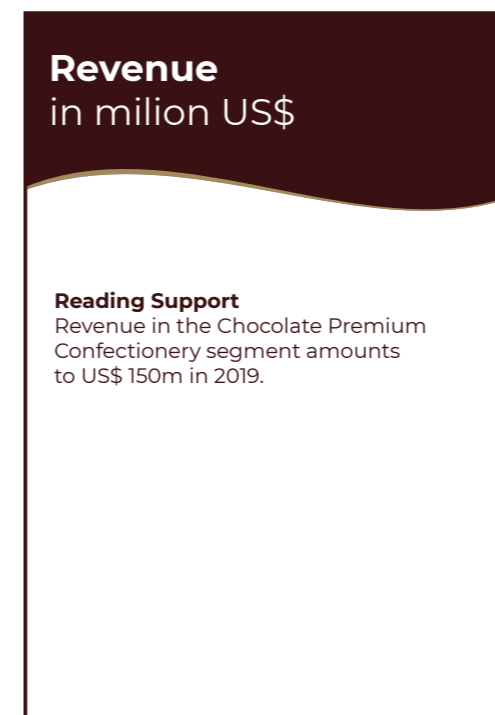
# UNSERE ERFAHRUNG IN DER TSCHECHISCHEN REPUBLIK

Im Jahr 2017 belief sich der Einzelhandelsumsatz mit Schokoladenprodukten \* in der Tschechischen Republik auf rund 435.000 US-Dollar. Die großen Vier (Mars, Nestlé, Mondelez, Ferrero) teilen sich 80% des tschechischen Schokolademarktes. Unser Anteil wird auf 1% beziffert. Der Premium-Schokoladenmarkt in Tschechien entwickelt sich langsam. Unser Anteil an diesem Premium \*\* -Markt beträgt 3%.

Steiner & Kovarik gehört zu den führenden Unternehmen in der Herstellung von Luxus-schokolade.

\* ausgenommen weiße Schokolade

\*\* als Premium gilt auch Lindt, manche Schokoladenerzeugnisse von Nestlé etc.





# GO-TO-MARKET – STRATEGIE

## Verkaufskanäle

- ◆ Qualitätsgeschäfte – mit Great Taste ausgezeichneten Produkten
- ◆ Premium-Kaufhäuser - VIP-Bereiche oder Shop-in-Shop-Konzept
- ◆ Flughäfen - individuelles Design
- ◆ Einzelhandel - eigene Geschäfte oder Franchise
- ◆ Telemarketing - starker B2C-Kanal
- ◆ B2B
  - Sonderanfertigung (Geschenke für Unternehmen, Partner etc.)
  - Vertriebskanal FMCG

## Unser Versprechen

- ◆ Hochwertige Produkte (hergestellt in der Tschechischen Republik)
- ◆ B2C- Kostproben für die 1. Bestellung, anschließende Kostprobenunterstützung
- ◆ Marketingunterstützung - Entwickeltes Marketing (Strategie, POS-Materialien etc.)
- ◆ Unternehmensunterstützung (15 Jahre Erfahrung)
- ◆ Entwicklung neuer Produkte (5-6 neue Produkte pro Jahr)
- ◆ Kundenspezifische Premium-Produktion für B2B (entsprechend den lokalen Marktanforderungen)
- ◆ Franchise-System
- ◆ Raffinierte Verkaufstechniken



# PARTNERSCHAFT

Das Hauptinteresse der Zusammenarbeit ist, die überzeugten Partner zu finden. Zu den gefragten Eigenschaften, die wir suchen, gehören:

- ◆ Einige funktionierende Geschäftskanäle
- ◆ Hintergrunderfahrung mit lokalen Märkten
- ◆ Bereitschaft, ein effektives Team für den lokalen Markt zu bauen
- ◆ Bereitschaft zu investieren:
  - Distribution
    - Ihr einsatzwilliges Team
    - Marketing
    - Produkteinkauf
  - Einzelhandel (Franchise)
    - Aufbauen eines Geschäfts oder eines Shop in Shop
    - Marketing
    - Produkteinführung
    - Ihr eigenes Team

*Unser Produkt ist beispiellos. LET'S DO IT.*



# NOCH NICHT SICHER

## Kommen Sie in die Fabrik und überzeugen Sie sich selbst

- ◆ Tschechisches Familienunternehmen mit einer großen Auswahl an Premium-Schokoladeprodukten
- ◆ Handgemacht
- ◆ Hochwertige Zutaten
- ◆ „Great Taste“ Produzent
- ◆ Exklusive kundenspezifische Produktion in Bezug auf die lokalen Marktanforderungen
- ◆ Maßgeschneiderte Aromen für den lokalen Geschmack
- ◆ Engagierte Geschäftsunterstützung
- ◆ Ehrlichkeit und Fürsorge

## Wir suchen

- ◆ Geschäftsorientierte Partner mit Erfahrung im lokalen Einzelhandel
- ◆ Personen in Harmonie mit unserer Philosophie
- ◆ Schokoladenliebhaber

Wir lieben, was wir machen. Wir machen, was wir lieben.



# KONTAKT



*Steiner & Kovarik*

Jana Knobloch  
GESCHÄFTSFÜHRERIN

Schokolade Imperial GmbH & Co.KG  
Grenzweg 14a - 34125 Kassel

Tel.: +49 561 86168626 | Mobil: +49 171 9910020  
jk@steinerkovarik.de | www.steinerkovarik.de



*Steiner & Kovarik*

PRAGUE CHOCOLATE



# BUSINESS POTENTIAL

## Business potential

The Japan Chocolate market is expected to reach USD 6.2 billion by 2023, witnessing a steady CAGR over the forecast period.

Increased regional taste preference is the key factor driving the chocolate market. An aging population and increased health awareness among consumers about the benefits of cocoa are demanding more cocoa-rich products.

Growing demand for premium varieties offers a potential opportunity for foreign brands to tap the market.

In 2017, retail sales of chocolate products\* in Japan amounted to approximately five billion U.S. dollars, up from about 3.3 billion dollars in 2010.

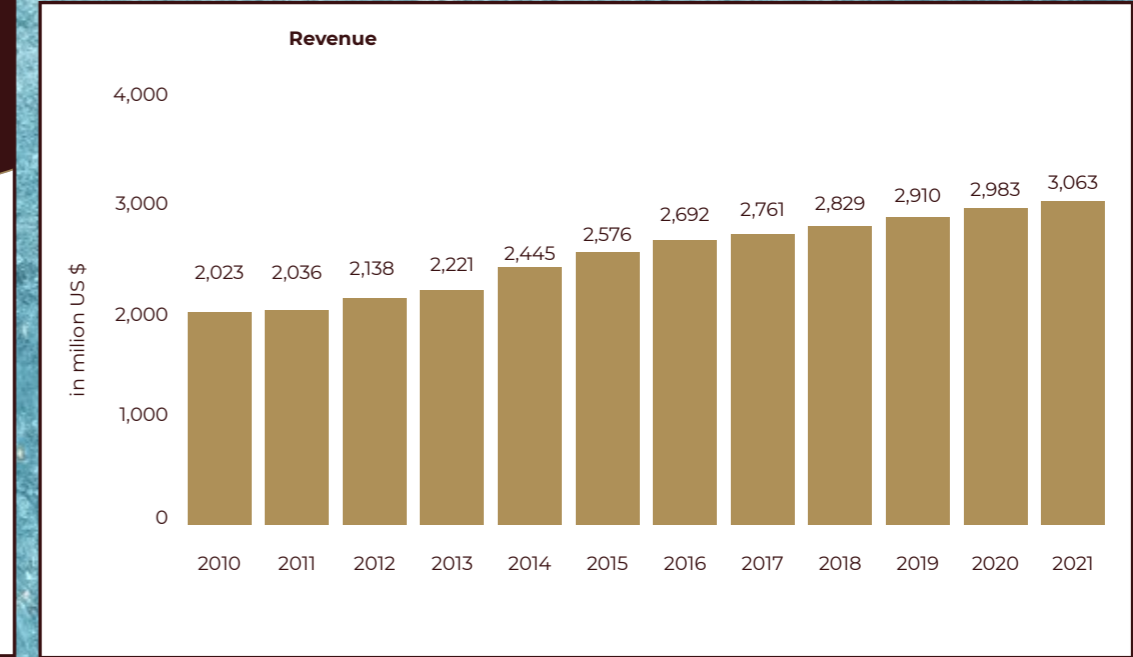
Revenue in the Premium Chocolate Confectionery segment amounts to US \$ 2,910 m in 2019.

The market is expected to grow annually by 2.6% (CAGR 2019–2021).\*

\*excluded white chocolate

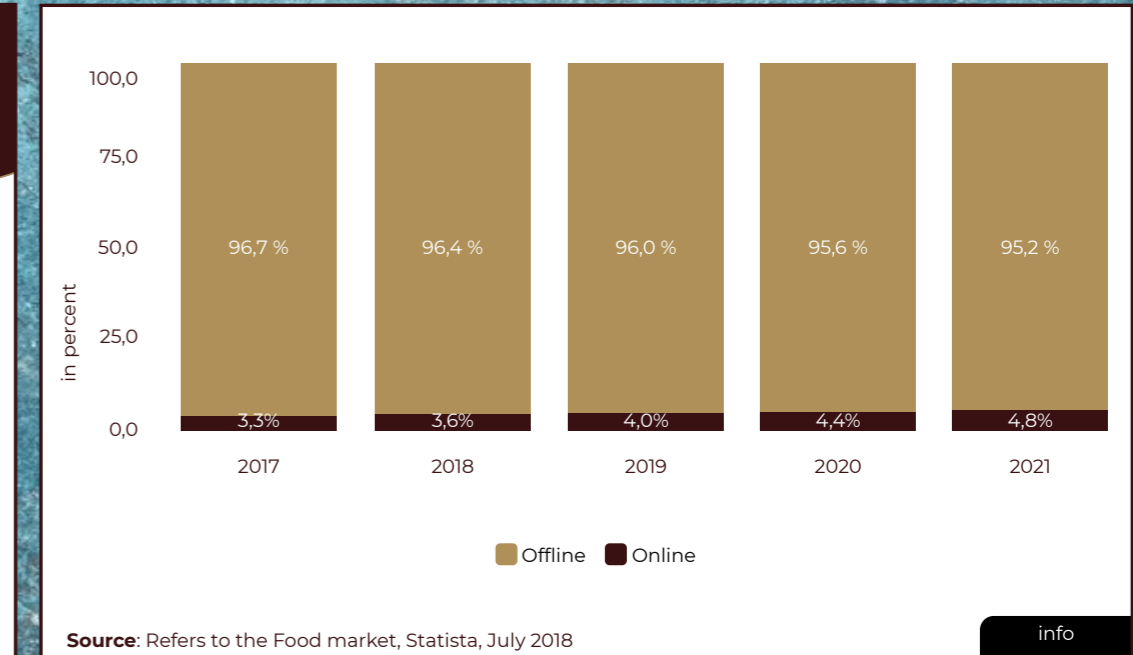
## Revenue in million US\$

**Reading Support**  
Revenue in the Chocolate Premium Confectionery segment amounts to US\$ 2,910m in 2019.



## Sales Chanel in percent

**Reading Support**  
In the Food market, 4.8% of total revenue will be generated through online sales 2021.



Source: Refers to the Food market, Statista, July 2018

info